



bam.
e x p é r i e n c e

f o o d & f u n

bam. FOOD

Restauration sur place / restauration itinérante
Food truck bistronomique / Mixologie licence 4
Chef à domicile / événements culinaires privés
Formule traiteur / show cooking / chef sur un lieu
insolite / démonstration de cuisine...
Une ambiance iconique au cœur des vignes

bam. FUN

Séminaire aventure / journée immersion nature
Randonnées en véhicules tout terrain électriques /
insolite
Ateliers créatifs / ateliers du goût / ateliers œnologique
Des sensations fortes en toute convivialité

bam. MYGOODCORNER

Agence culinaire, laboratoire de production
créateur de lieu de vie dans votre entreprise
Cantine engagée / Frigo connecté
offre de restauration sur mesure en BtoB



bam.

FOOD



PARTAGE



PIQUE NIQUE



BRUNCH



BISTRONOMIE

F

SUR PLACE AU CHÂTEAU DES DEMOISELLES

- Carte hebdomadaire bistro du 1er juin au 30 septembre
- Evènements privés, concerts, soirée chill out
- Brunch privés, repas d'affaires, ateliers culinaires
- Pique nique chic, plancha show, buffets gourmands

O

PARTOUT AILLEURS

On événementialise votre entreprise ou votre lieu de vente !
Food corner éphémère, animation food pour rassembler et créer une expérience client ou collaborateur impactante !

O

Créer un lieu convivial dans votre société (votre concession, votre librairie, votre boutique...), Formule 100% RSE

D

Chef à domicile, création de food court, conseil et écoute



DEUX AIRSTREAM ICONIQUES, SUR PLACE OU CHEZ VOUS



Au cœur du Château des demoiselles, venez prendre une pause déjeuner avec vue sur les vignes. Un cadre d'exception avec une cuisine conviviale et généreuse.

- Carte hebdomadaire du 1er juin au 30 septembre
- Des événements musicaux tout l'été
- Des événements privés (brunchs, pique nique)



Nos Airstream se déplacent pour vous faire vivre une expérience hors du temps avec nos offres :

- Brunch sauvage
- Repas à partager (fondue, raclette, croziflette)
- Show cooking, événements privés



MENU PARTAGE, UN MOMENT HORS DU TEMPS



Selon arrivage et sélection du marché

Salade fraîcheur à partager

Planche mixte charcuterie/fromage

Variétés de pains frais

20€ HT/personne hors vin

Minimum 4 personnes

Mise en bouche (3 pièces/personne)

Selon arrivage et sélection du marché

Plat

Animation Plancha : Pièces de boeuf, volaille, crevettes ou sardines
Accompagnement : pâtes burrata pesto et légumes

Ou

Riz à la valencienne (riz cuit à la paëlla, agrémenté selon arrivage)

Ou

Tajine au poulet

Dessert

Tarte aux fruits d'été

Ou

Pana cotta

37€ HT/personne hors vin

Minimum 4 personnes

Nos vins, trois couleurs :

Charme des Demoiselles : 24€ (75cl)

Château des Demoiselles : 28€ (75cl)



Photos non contractuelles



PIQUE NIQUE, AU COEUR DES VIGNES

Côté salée, 6 pièces au choix parmi

- Accra de poisson
- Beignet de fleurs de courgettes
- Mini farcis provençaux (champignon, tomate cocktail, courgette)
- Tortellini de bresaola farcis au fromage frais et asperges
- Tartare de tomate et guacamole
- Dès de polenta, tapenade maison et tomate rôtie
- Club sandwich traditionnel
- Batbout (petit pain farci au thon, olive, citron, légèrement relevé)
- Gaufre salée au fromage et herbes
- Mini pan bagnat
- Rouleau de printemps aux légumes de saison
- Mini wraps
- Bagel au saumon fumé et avocat
- Sandwich pané aux légumes grillés ricotta et pesto



Côté sucré, un dessert à partager au choix parmi

- Cheesecake caramel beurre salé
- Crumble aux fruits de saison
- Tarte aux fruits de saison
- Tarte tatin à la banane et sa crème dulce leche
- Plateau de fruits frais

35€ HT/personne hors vin
Minimum 4 personnes

Nos vins, trois couleurs :

Charme des Demoiselles : 24€ (75cl)

Château des Demoiselles : 28€ (75cl)

Boissons

- Eaux plate et gazeuse
- 1 jus de fruits 25cl/personne (au choix parmi : pomme, ananas, orange, abricot, ACE)

LE BRUNCH DU DIMANCHE, OU UN AUTRE JOUR ...



En mode plat

Panier de viennoiseries
Pain, beurre, confitures, pâte à tartiner
Jus de fruits frais
Café et Thé

Plat (1 plat au choix parmi)

Croissant au saumon fumé
Ou
Croque madame bacon et crème truffée
Ou
Oeuf Bénédicte, avocat

Dessert (1 dessert au choix parmi)

Brioche perdue, pommes rôties et dulce leche
Ou
Pancake (nutella, sirop d'érable ou confiture)
Ou
Gâteau de crêpes au nutella

40 ht €/personne hors vin

Minimum 40 personnes

Nos vins, trois couleurs :

Charme des Demoiselles : 24€ (75cl)

Château des Demoiselles : 28€ (75cl)

En mode buffet

Viennoiseries
Pancake / crêpes
Fromage blanc et muesli
Plateau de fruits
Les tartes de mamie selon la saison
Charcuteries / fromages
Oeufs brouillés / œufs minute
Assortiment de mini sandwiches
Café / Thé / Eaux detox / Jus de fruits frais

30€ ht /personne hors vin

Minimum 40 personnes



BISTRONOMIE POUR DÉBUTER : LA PERLE

ENTRÉES

Petits farcis niçois et salade

Ou

Ceviche de dorade aux agrumes

Ou

Rösti de patate douce, avocat et œuf mollet

PLATS

Paleron de bœuf et son jus, mille-feuille de pommes de terre et tomates confites

Ou

Saumon mi-cuit en croûte de pistache, quinoa aux herbes et sauce à la pêche

Ou

Filet de bœuf sauce au poivre, cassolette de macaronis à la truffe et parmesan

DESSERTS

Tartelette à la figue rôtie au thym

Ou

Cheesecake caramel beurre salé

Ou

Tartelette à la clémentine et cannelle

Minimum 25 personnes : 38€ HT 2 plats - 47€ HT 3 plats





BISTRONOMIE POUR CONTINUER : L'ALLÉGORIE

ENTRÉES

Carpaccio de thon et brunoise d'avocat

Ou

Tataki de bœuf sauce sésame

Ou

Brick de feta et tartare de tomate

PLATS

Suprême de volaille, sauce aux morilles et vin jaune, pommes
boulangères

Ou

Filet de sole sauce Amandine, purée de céleri rave et carottes glacées

Ou

Carré d'agneau et son jus, tian de légumes

DESSERTS

Mille feuille aux fruits rouges et sa crème mascarpone combava

Ou

Religieuse revisitée aux trois chocolats et caramel beurre salé

Ou

Tartelette aux noix mélangées et crème yaourt abricot

Minimum 25 personnes : 50€ HT

BISTRONOMIE ET POUR FINIR : LA CHAPELLE

ENTRÉES

Saumon gravlax et sa crème d'artichaut

Ou

Tartine de courge rôtie et champignons (hiver) / Salade grecque en

Tartine (été)

Ou

Carpaccio de bœuf à la truffe

PLATS

Gigot d'agneau et son jus, pommes boulangère

Ou

Risotto de Saint Jacques et foie gras poêlé

Ou

Magret de canard, pommes duchesse au parmesan et sa sauce menthe

DESSERTS

Poire pochée aux épices et chocolat

Ou

Plateau de fruits de saison

Ou

Tarte à la mangue et crème glacée coco

Minimum 25 personnes : 68 € HT



BISTRONOMIE

LES PIÈCES COCKTAILS : CHARME

Choisissez parmi nos pièces,
6 Salées dont une sera en animation
3 pièces sucrées

25 personnes minimum - 40€HT



PIÈCES SALÉES

- Tortellini de breasola farci au fromage frais et asperge
- Saumon gravlax
- Tataki de bœuf
- Disque de concombre fromages frais et saumon fumé
- Sandwich pané aux légumes grillés et ricotta
- Focaccia jambon cru pesto mozzarella
- Assortiment de Maki
- Roulé de zucchini et crevettes marinées
- Pissaladière maison
- Dès de polenta tapenade et tomate rôtie
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Boulettes vapeurs de légumes et sauce relevée
- Aubergine pané mozzarella et tomate
- Roulé datte bacon fromage

PIÈCES SUCRÉES

- Cheesecake caramel beurre salé
- Crumble aux fruits rouges
- Crémeux citron meringué
- Tarte framboise et pistache déstructurée
- Banoffee
- Brioche perdue, pommes rôtie et dulce leche
- Panna cotta aux fruits rouges

CHEF A DOMICILE, SHOW COOKING

A partir d'un brief complet et selon vos attentes, la qualité de service, les accords mets vins et la typologie de la clientèle, nous organisons un service complet jusqu'à 25 personnes

La tarification dépend donc de l'ensemble de ces paramètres sans jamais dépasser 90€ HT par personne





bam.
FUN

F

SUR PLACE AU CHÂTEAU DES DEMOISELLES

Randonnées en Quad, en Buggy, ou en trottinettes électriques tout terrain, au cœur de nos 300 ha de nature privée

Organisation de journées de cohésion d'équipes

Journées loisirs pour petits ou très grands groupes

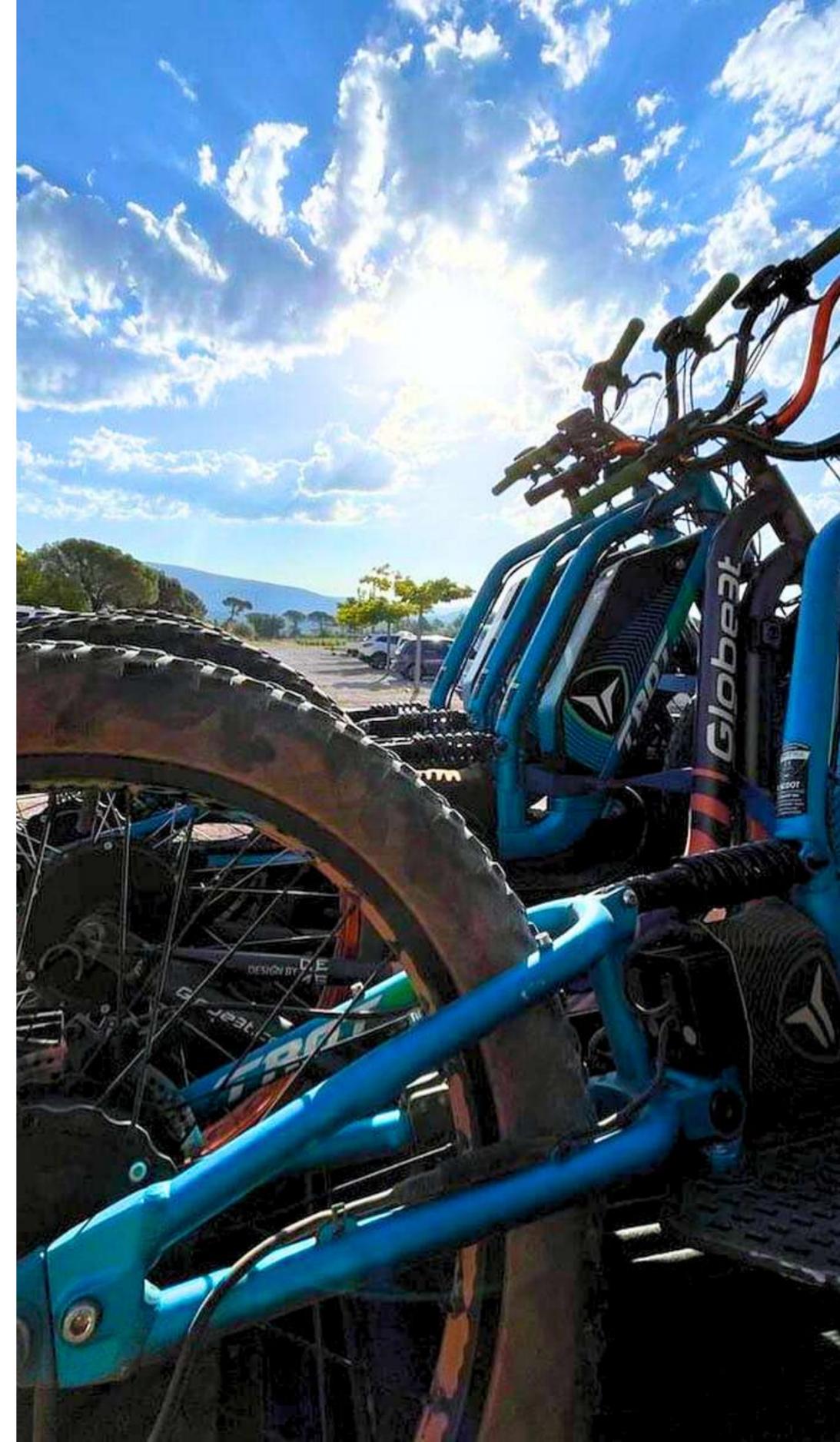
U

SUR TERRAINS PRIVÉS

Déplacement de la flotte de véhicules sur votre site (sous réserve d'une reconnaissance préalable et de validation de faisabilité par notre équipe)

Sorties encadrées, en toute douceur ou plus sportives

N



QUAD EXPÉRIENCE

Évident, incontournable, sensationnel...

1h00 : 50€HT en duo, 70€HT en solo

1h30 : 70€HT en duo, 100€HT en solo

2h00 : 90€HT en duo, 140€HT en solo

De 4 à 20 personnes

Groupe de plus de 20 personnes, possibilité de plusieurs rotations

Ou formule multi activités (voir catalogue)

Sorties encadrées par des moniteurs diplômés.

A partir de 16 ans

100% off road, au cœur des 300 hectares de nature privée du vignoble



TROT ÉLECTRIQUE TOUT TERRAIN

100% électriques, 100% silencieuses

100% nouvelles sensations

E-TROT Expérience au Château des Demoiselles

A partir de 14 ans

30 mn: 25€HT

1h00 : 45€HT

1h30 : 65€HT

De 4 à 15 personnes

Groupe de plus de 15 personnes, possibilité de plusieurs rotations

Ou formule multi activités (voir catalogue)

E-TROT Expérience sur votre site, comprenant livraison et encadrement

Demi-journée : 125 €HT

Journée : 195 €HT



ECO BUGGYS (BIO-ETHANOL)

LE BIOÉTHANOL EST UN CARBURANT PRODUIT À BASE DE VÉGÉTAUX. IL NE NÉCESSITE PAS DE FORAGE ET D'EXTRACTION DE RESSOURCES FOSSILES COMME LES AUTRES TYPES D'ESSENCES.

LE BIOÉTHANOL À UN BILAN CARBONE DE PRODUCTION NEUTRE PUISQUE LES VÉGÉTAUX À SON ORIGINE CONSOMMENT DU CO2 LORS DE LEURS POUSSSES, CE CO2 ABSORBÉ PERMET D'ÉQUILIBRER LE BILAN CARBONE LORSQUE L'ON REJETTE ENSUITE LE GAZ AVEC LE MOTEUR À ESSENCE. AINSI, LE BIOÉTHANOL S'IMPOSE COMME L'UNIQUE CARBURANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT AUJOURD'HUI.

BUGGY Expérience biplace

1 heure : 90€HT

1h30 : 120€HT

2h00 : 150€HT

De 2 à 10 personnes

Groupes de plus de 10 personnes, possibilité de plusieurs rotations

Ou formule multi-activités (voir catalogue)



JEUX DE PLEIN AIR/OUTDOOR

Partager, fédérer, construire, découvrir

GAME Experience

Archery Tag : 35€HT/participant

Concours de pétanque : 15€HT/participant

Chasse au trésor : 20€HT/participant

Atelier œnologique découverte : 10€HT/participant

De 10 à 30 personnes par atelier

Durée moyenne 1h30



SÉMINAIRE MULTI-ACTIVITÉ / OLYMPIADES

Partager, fédérer, construire, découvrir

FORMULE DEMI-JOURNÉE

10 à 60 personnes

Durée 2h30 à 3h

A partir de 45 €HT/pax en formule Game experience

A partir de 95€HT/pax en formule Game + activité motorisées

FORMULE JOURNÉE

10 à 60 personnes

Durée 5 à 6h

A partir de 95 €HT/pax en formule Game experience

A partir de 155€HT/pax en formule Game + activité motorisée



COSY EXPÉRIENCE

Inédit, insolite, décalé, authentique

ENVIE D'UNE EXPÉRIENCE INÉDITE ?

Optez pour la Cosy Life à bord de notre mini camper CosyLuxe, le temps d'un apéritif, d'un repas, d'une nuitée, ou d'un séjour....

Formule apéro insolite en pleine nature : **100€HT**
(4 à 20 personnes)

Formule atelier incentive : **190€HT**

Formule nuitée insolite : **150€HT (1 ou 2 personnes)**

Location pure : **100€HT/jour**

Photos non contractuelles





bam.
MYGOODCORNER

C'EST QUOI ?

Une alternative de restauration moderne, conviviale et autonome pour les entreprises, leurs salariés ou clients
Des repas bons , sains et innovants, élaborés et cuisinés sous-vide à basse température par notre cheffe de cuisine pour conserver le meilleur de chaque ingrédient
Une entreprise à mission engagée dans le bien-manger responsable



DES PLATS BONS AU GOUT ET BONS POUR LA SANTÉ

Tous nos plats sont **cuits sous-vide à basse température** car c'est la cuisson qui :

Révèle le plus le goût
et la texture

Préserver les
propriétés
nutritionnelles

Détruit les résidus de
pesticides

Limite le gaspillage
alimentaire (DLC 12 jours)



Tous nos plats sont pensés par **notre nutritionniste** pour être bons au goût et la santé !!

Fibres

Protéines
Animale ou végétales

Complex carb`
en option

Gout
Sauce & épices

Bon Gras
Huile d'olive....

PRÊTS À DÉGUSTER



Nos plats sont sous forme de kit (une poche de protéine, une poche de légumes, une poche de sauce). Il suffit de suivre un process très simple pour assembler le plat soi-même.



POUR QUI ?

les cantines
d'entreprises engagées

les hôtels, les food
trucks, les épicerie
s fines





bam.

CONTACT

BAM FOOD

FLORENT - 06.51.63.45.63

FLORENT@BAMEXPERIENCE.FR

BAM FUN

DAVID - 06.61.16.20.82

DAVID@BAMEXPERIENCE.FR



Une équipe fun et professionnelle.
Avec nous, un mot d'ordre, la convivialité !

CONTACTS

BAM FOOD

Florent - 06.51.63.45.63
florent@bamexperience.fr

BAM FUN

David - 06.61.16.20.82
david@bamexperience.fr





bam.
e x p é r i e n c e